MIO STAR

# FOOD PROCESSOR 3 IN 1

Küchenmaschinen-Set
Robot Multifonction
Robot Multifunzione

7174.171--Mondial-Food Prozessor -I--DH-02--SW.indd 2 19.03.13 / KW 12 00:35

# Robot Multifunzione Food Processor 3 in 1

## Congratulazioni!

Acquistando questo robot da cucina vi siete garantiti un prodotto di qualità, fabbricato con estrema cura. Con una manutenzione adeguata, l'apparecchio garantirà per anni delle ottime prestazioni.

Prima della messa in funzione iniziale vi preghiamo comunque di leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso e soprattutto di osservare attentamente le avvertenze di sicurezza.

**Le persone che non conoscono a fondo queste istruzioni d'uso, non possono utilizzare l'apparecchio.**

# Indice


pagina

**Avvertenze di sicurezza** 2
A proposito delle istruzioni d'uso 3
Disimballaggio 3

**Elenco delle parti e degli elementi di comando** 4

**Istruzioni brevi** 6

**Messa in funzione** 8
– Prima della messa in funzione iniziale 8
– Impiego 8
– Frullare ridurre in purea, mescolare, triturare, tritare o impastare 9
– Collocazione 10

**Funzione frullatore** 10
– Assemblaggio 10
– Riempire la caraffa frullatore 11
– Frullare 12
– Aggiungere gli ingredienti 13
– Tritare il ghiaccio 14
– Dopo l'utilizzo 14

**Funzione tritatutto** 15
– Assemblaggio 15
– Riempire la vaschetta 16
– Tritatutto 17
– Aggiungere gli ingredienti 18
– Preparare la pasta 18
– Dopo l'utilizzo 19

pagina

**Funzione grattugiare/affettare** 20
– Assemblaggio 20
– Riempire il tubo d'inserimento 21
– Grattugiare o affettare 22
– Dopo l'utilizzo 23

**Funzionamento con disco emulsionatore** 24
– Assemblaggio 24
– Emulsionare 25
– Dopo l'utilizzo 25

**Funzionamento con spremiagrumi** 26
– Assemblaggio 26
– Uso dello spremiagrumi 26
– Dopo l'utilizzo 27

**Consigli d'uso** 28

**Ricette** 30

**Pulizia** 32
– Apparecchio di base/unità motore 32
– Caraffa frullatore/vaschetta da lavoro 32
– Accessori 32

**Custodia / Manutenzione** 33

**Guasti** 33

**Smaltimento** 34

**Dati tecnici** 34

# Avvertenze di sicurezza

**Prima di allacciare l'apparecchio alla corrente elettrica si raccomanda di leggere attentamente queste istruzioni d'uso, che contengono importanti avvertenze di sicurezza e di messa in funzione.**

- Leggere per intero le presenti istruzioni d'uso e consegnarle ad eventuali altri utenti
- Le persone, inclusi i bambini, che per le loro capacità psichiche, sensoriali o psichiche, oppure per la loro inesperienza o mancanza di conoscenza non sono in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, non sono autorizzate all'uso dell'apparecchio o possono farlo soltanto sotto sorveglianza o istruzione di una persona responsabile
- Non immergere mai l'unità motore/il corpo dell'apparecchio, né il cavo in acqua o in altri liquidi (pericolo di scossa elettrica)
- **Accertarsi che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio; conservare l'apparecchio in un luogo fuori dalla loro portata**
- Allacciare l'apparecchio esclusivamente a prese di corrente con messa a terra (230 V / 50 Hz) dotate di protezione di 6 A
- Estrarre imperativamente la spina:
  - prima di ogni spostamento dell'apparecchio
  - prima di ogni sostituzione degli accessorti
  - in caso di disturbi durante il funzionamento
  - dopo ogni interruzione di corrente
  - dopo ogni utilizzo
  - prima di ogni pulizia
- Non far penzolare il cavo su angoli e spigoli, non incastrarlo. Non collocare né far penzolare il cavo su oggetti roventi e proteggerlo dall'olio
- Controllare regolarmente che il cavo non sia danneggiato. Per evitare ogni rischio far sostituire i cavi danneggiati soltanto presso MIGROS-Service
- Non toccare mai la spina/il cavo e l'apparecchio con le mani umide o bagnate; per estrarre la spina non tirare mai il cavo
- Non trasportare né tirare l'apparecchio tenendolo per il cavo
- Raccomandiamo di allacciare l'apparecchio a una presa con interruttore differenziale (FI). In caso di dubbio, consultare un tecnico
- Non utilizzare l'apparecchio:
  - in caso di guasto
  - in caso di cavo danneggiato
  - in caso di caduta o di altri danneggiamenti

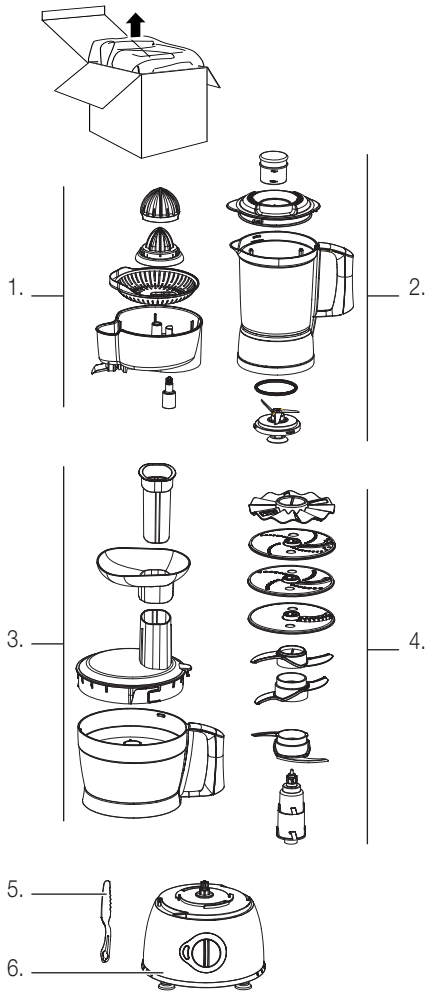
  In questi casi far sempre controllare e riparare l'apparecchio presso MIGROS-Service
- Per scegliere il luogo dove collocare l'apparecchio attenersi ai seguenti punti:
  - collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e piana, non direttamente sotto una presa di corrente; mantenere una distanza minima di 60 cm da lavandini e rubinetti
  - non collocare l'apparecchio o il cavo su superfici calde o nelle vicinanze di fiamme libere; tenere una distanza minima di 50 cm
  - utilizzare l'apparecchio solo in locali asciutti e senza prolunghe
  - non lasciar pendere il cavo (rischio di inciampare)
- L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato
- Non lasciare incustodito l'apparecchio in funzione
- ***Non utilizzare l'apparecchio senza gli accessori, né farlo funzionare a vuoto!***
- ***Attenzione le lame sono taglienti;*** **durante il funzionamento non introdurre mai le mani o qualsiasi oggetto nella vaschetta da lavoro, nella caraffa frullatore o nel tubo alimenti; pericolo di lesioni a causa degli elementi rotanti!**
- **Anche dopo lo spegnimento l'apparecchio continua a girare; non fermarlo mai con oggetti o a mano (pericolo di lesioni)**
- ***Non spingere mai gli ingredienti con la mano, ma utilizzare sempre l'apposito pressatore***
- **Sostituire gli accessori unicamente all'arresto del motore e con la spina staccata**
- Prima di azionare il Food Processor, accertarsi che sia ben montato e che il coperchio sia chiuso correttamente
- ***Non togliere mai il coperchio quando l'apparecchio è in funzione***
- Estrarre la spina e togliere la vaschetta o la caraffa frullatore unicamente quando il motore è completamente fermo
- **Non frullare liquidi bollenti**
- **Attenzione:** dopo un'interruzione di corrente l'apparecchio si rimette in moto; estrarre le spina dalla presa di corrente
- È severamente vietato introdurre qualsiasi oggetto nel corpo dell'apparecchio o cercare di aprirlo
- Azionare con cautela la chiusura di sicurezza per mantenere una funzione corretta (non forzare)
- Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali

## A proposito delle istruzioni d'uso

Queste istruzioni d'uso non possono tener conto di ogni possibile impiego. Per ulteriori informazioni oppure in caso di problemi non trattati o trattati in modo insufficiente nelle presenti istruzioni, contattare M-Infoline (numero di telefono sul retro delle presenti istruzioni d'uso).

**Conservare accuratamente queste istruzioni d'uso e consegnarle ad ogni eventuale altro utente.**

## Disimballaggio




– **Estrarre il Food Processor e gli accessori dall'imballaggio**

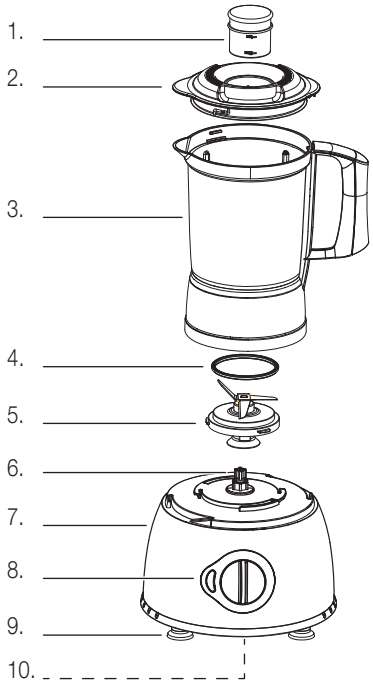
– **Controllare che i seguenti elementi siano presenti nell'imballaggio:**
  1. Spremiagrumi (5 parti)
  2. Caraffa frullatore (5 parti)
  3. Vaschetta da lavoro con accessori (4 parti)
  4. Dischi / inserimenti (8 parti)
  5. Spatola
  6. Apparecchio di base/unità motore

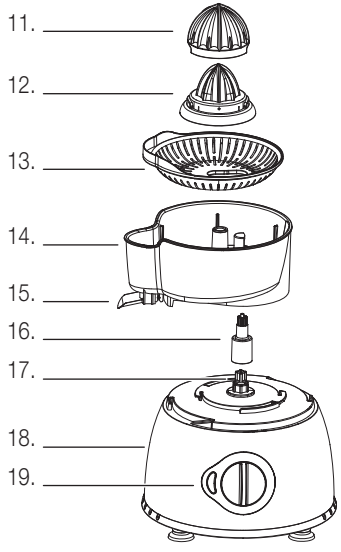
– **Lavare tutte le parti con un detersivo per i piatti, escluso il unità motore**. Pulire l'unità motore con un panno umido ed asciugare
– **Controllare che la tensione di rete** (230 V) corrisponda a quella dell'apparecchio (vedi targhetta dell'apparecchio)
– **Distruggere eventuali sacchetti di plastica,** poiché potrebbero diventare un giocattolo pericoloso per i bambini!

**Suggerimento:**
– Conservare l'imballaggio per eventuali futuri trasporti (ad es. traslochi, riparazioni, ecc.)

# Elenco delle parti e degli elementi di comando






## Funzione frullatore:

1. Bicchiere graduato trasparente
2. Coperchio della caraffa frullatore
3. Caraffa frullatore (1.75 l)
4. Guarnizione in gomma
5. Blocco lame;
   attenzione molto taglienti!
6. Asse del motore
7. Apparecchio di base/unità motore
8. Interruttore acceso/spento / interruttore rotativo
   - «**OFF**»: spento
   - «**1**»: velocità bassa
   - «**2**»: velocità alta e per tritare il ghiaccio
   - «**PULSE**»: funzione pulse (per mescolare gli alimenti, ecc.)
   - «**TURBO**»: per prestazioni massime della funzione mixer
9. Piedini/ventose
10. Funzione avvolgicavo (lato inferiore)

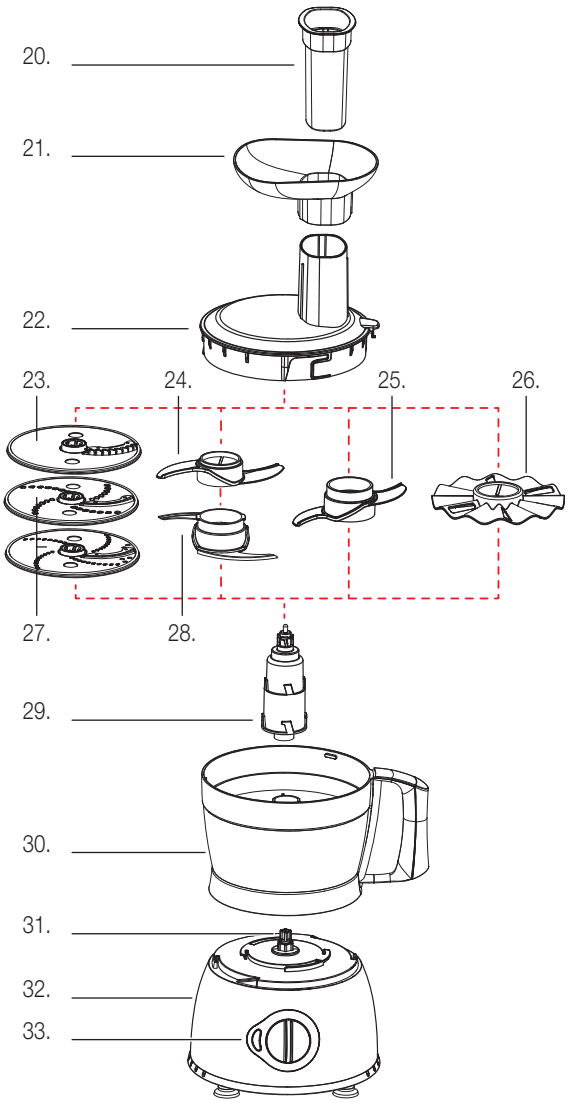
## Funzione spremiagrumi:

11. Cono «grande» (posizionare sul «piccolo» cono (12.))
12. Cono «piccolo»
13. Raccoglitore di polpa
14. Raccoglitore del succo
15. Beccuccio di uscita del succo (aprire: spingere verso il basso)
16. Albero di rotazione
17. Asse del motore
18. Apparecchio di base/unità motore
19. Interruttore acceso/spento / interruttore rotativo
    - «**OFF**»: spento
    - «**1**»:velocità bassa

**Nota**:

– La posizione «**2**», dell'interruttore, «**PULSE**» e «**TURBO**» non possono essere utilizzate per la funzione spremiagrumi!

# Elenco delle parti e degli elementi di comando




## Funzione robot da cucina/ Accessori:

20. Pressatore
21. Imbuto d'inserimento
22. Coperchio per vaschetta da lavoro
23. Disco per julienne; ***attenzione molto tagliente!***
24. Supporto per lama multifunzione (28.) (può essere utilizzato unicamente con la lama multifunzione)
25. Gancio per impastare
26. Disco emulsionatore per panna, uova, impasti soffici, ecc..
27. Disco in acciaio inox (2x). Un lato per affettare, l'altro per grattugiare; ***attenzione molto tagliente!***
28. Lama multifunzione; ***attenzione molto taglienti!***
29. Albero di rotazione
30. Vaschetta da lavoro 2 l
31. Asse del motore
32. Apparecchio di base/unità motore
33. Interruttore acceso/spento / interruttore rotativo:
    - «**OFF**»: spento
    - «**1**»: velocità bassa
    - «**2**»: velocità alta e per tritare il ghiaccio
    - «**PULSE**»: funzione pulse (per mescolare ecc.)
    - «**TURBO**»: per prestazioni massime della funzione mixer

**Nota**:

- La posizione «**2**», dell'interruttore, «**PULSE**» e «**TURBO**» non possono essere utilizzate per la funzione spremiagrumi

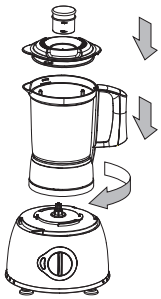
**Queste istruzioni brevi contengono soltanto le tappe più importanti di utilizzo dell'apparecchio. Per motivi di sicurezza è consigliabile leggere le istruzioni d'uso dettagliate (vedi pag. 8), in cui vengono descritte tutte le funzioni importanti. Osservare le prescrizioni di sicurezza a pagina 2 e 8.**

## 1. Collocare l'apparecchio di base

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Posizionare l'apparecchio su una superficie di lavoro asciutta, stabile e piana; non metterlo in funzione direttamente sotto una presa di corrente
- Utilizzare l'apparecchio unicamente in locali asciutti e senza prolunga
- Non lasciar penzolare il cavo d'alimentazione (rischio d'inciampare!) o nelle vicinanze di piastre calde

## 2. Funzione frullatore

### 2.1 Assemblaggio



- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Mettere la caraffa frullatore sull ' asse motore (con il manico rivolto all'indietro)
- Girare il manico in senso orario, finché la caraffa frullatore scatta in posizione

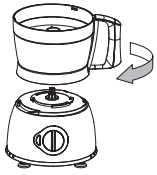
### 2.2 Riempire la caraffa frullatore

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Riempire la caraffa fino al massimo 2/3 con ingredienti da frullare o tritare (v. pagina 11)
- Mettere il coperchio e il bicchiere dosatore e bloccare (girare in senso orario)

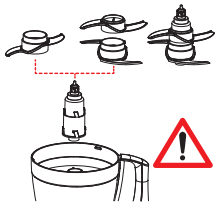
## 3. Funzione tritatutto / gancio per impastare

### 3.1 Assemblaggio

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Mettere la vaschetta sul blocco motore con il manico rivolto all'indietro



- Girare il manico in senso orario finché la vaschetta non scatta in posizione (il manico ora si trova sul lato destro)
- Inserire la lama multifunzione/ gancio per impastare sull'alberino finché scatta in posizione. Inserire quindi i due pezzi combinati sull'alberino della vaschetta da lavoro. ***Attenzione, lame taglienti! Prendere in mano esclusivamente la parte in plastica!***



### 3.2 Riempire la vaschetta

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Tagliare gli alimenti a pezzetti e mettere tutti gli ingredienti nel contenitore
- Frullare **gli ingredienti solidi** in piccole quantità
- Non riempire la vaschetta per più di 2/3 con ingredienti da frullare o tritare
- **Quantità di riempimento per preparare la pasta:** vedi pagina 18.
  **Importante: non riempire mai troppo la vaschetta; pericolo di sovraccarico!**
- Mettere il coperchio di sicurezza e girare in senso orario finché scatta in posizione (si deve sentire lo scatto).
  ***Nota:*** Lunità motore è dotato di un interruttore di sicurezza, per cui il motore funziona unicamente se la vaschetta e il coperchio sono montati e chiusi correttamente.
- Infilare il pressatore nel tubo d'inserimento

***Note:***

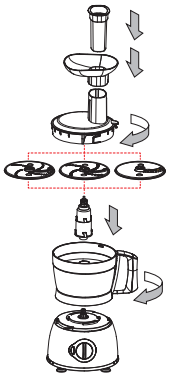
- ***Mai spingere gli ingredienti a mano; utilizzare sempre il pressatore***
- **Non mettere mai in funzione l'apparecchio a vuoto!**
- **Non riempire eccessivamente la vaschetta**

## 4. Grattugiare o affettare

### 4.1 Assemblaggio

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Mettere la vaschetta da lavoro sull'asse del motore con il manico rivolto all'indietro (immagine; vedi sotto 3.1)
- Girare il manico in senso orario finché la vaschetta scatta in posizione
- Inserire l'alberino di rotazione
  - Inserire il disco (lato di utilizzo verso l'alto)
  - Mettere il coperchio e girare in senso orario finché scatta in posizione
  - **Attenzione, i dischi sono taglienti!**

### 4.2 Riempimento del tubo d'inserimento /utilizzo



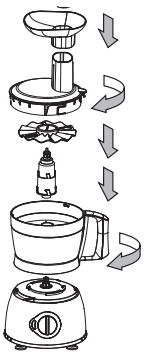
– Vedi pagina 21 e seguenti

***Note:***

– Non spingere mai gli alimenti a mano; utilizzare sempre il pressatore
– Premere solo leggermente il pressatore!
– Non mettere mai in funzione l'apparecchio a vuoto!
– Non riempire esageratamente la vaschetta da lavoro; pericolo di sovraccarico!

## 5. Funzionamento con disco emulsionatore

### 5.1 Assemblaggio



– **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
– Mettere la vaschetta sull'asse del motore con il manico rivolto all'indietro (immagine; vedi punto 3.1)
– Girare il manico in senso orario finché la vaschetta non scatta in posizione
– Inserire il disco sull'alberino di rotazione e in seguito nella vaschetta da lavoro
– Mettere gli ingredienti nella vaschetta
– Posizionare il coperchio e girare in senso orario finché non scatta in posizione

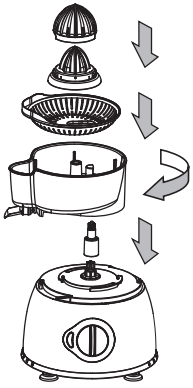
### 5.2 Riempire il tubo d'inserimento/Utilizzo

– Vedi pagina 21 e seguenti

## 6. Funzionamento con spremiagrumi

### 6.1 Assemblaggio

– **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
– Posizionare l'alberino di rotazione sull'asse del motore
– Orientare il beccuccio di uscita del succo in avanti e posizionare il raccoglitore di succo sull'asse motore
– Girare il raccoglitore di succo in senso orario finché non scatta in posizione. Il beccuccio di uscita del succo si trova ora sul lato sinistro
– Posizionare il raccoglitore di polpa sul raccoglitore di succo
– In seguito posizionare il cono piccolo sull'albero all'interno del contenitore. Il cono piccolo è adatto per agrumi di piccole dimensioni come lime
– Per agrumi di dimensioni più grandi, posizionare il cono grande sul cono piccolo (scatta in posizione)



## 7. Utilizzo

– **Prima di mettere in funzione** l'apparecchio badare che la vaschetta, il coperchio e il supporto del disco siano montati correttamente e in modo sicuro
– L'apparecchio è pronto per l'uso quando **la spina è inserita** (230 V / 50 Hz)
– Tramite **l'interruttore selezionare il livello di potenza desiderato**:
  – «**OFF**» spento
  – «**1**» lento (ad es. spremiagrumi)
  – «**2**» veloce
  – «**PULSE**» velocità a impulso (il motore resta in funzione finché l'interruttore non viene rilasciato): breve per tritare, affettare e frullare grossolanamente oppure per controllare la funzione affettare/tritare
  – «**TURBO**» nella posizione «1» aumenta brevemente la velocità di rotazione

  **Importante**: in modalità ***spremiagrumi utilizzare solo la posizione «1»! (NON*** utilizzare la posizione «2», «PULSE» e «TURBO» ***altrimenti si rischia di sovraccaricare*** spremiagrumi/trasmissione/motore!)
– Durante il funzionamento è possibile aggiungere ulteriori alimenti attraverso l'apposito foro

## 8. Dopo aver grattugiato/affettato

– **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
– Togliere delicatamente la vaschetta o la caraffa
– Pulire l'apparecchio, la caraffa, la vaschetta e gli accessori sempre direttamente ***dopo ogni uso*** (vedi «Pulizia» pagina 32)

## 1. Prima della messa in funzione iniziale

Prestare attenzione al fatto che l'uso inappropriato della corrente elettrica può essere fatale. Si prega quindi di leggere le avvertenze di sicurezza a pagina 2 e le seguenti misure di sicurezza:

- Utilizzare l'apparecchio soltanto in locali asciutti e sotto sorveglianza
- I bambini non sono autorizzati all'uso dell'apparecchio
- Sostituire gli elementi unicamente all'arresto del motore con la spina staccata
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio a vuoto
- *Attenzione le lame sono taglienti;* durante il funzionamento non introdurre mai le dita o qualsiasi oggetto nella vaschetta, nella caraffa frullatore o nel tubo alimenti; pericolo di lesioni a causa degli elementi rotanti!
- L'apparecchio gira ancora per un po' anche dopo averlo spento; non arrestarlo mai con oggetti o a mano (pericolo di lesioni)
- Togliere la vaschetta o la caraffa frullatore unicamente ad arresto completo del motore

**Prima della messa in funzione iniziale** lavare le ciotole da lavoro e gli accessori con acqua calda e detersivo per i piatti. Pulire l'unità motore unicamente con un panno umido (vedi «Pulizia» pagina 32).

***Attenzione: lame taglienti***

### 1.1 Uso

Il Food Processor è molto versatile, un aiuto prezioso in cucina! Con questo robot da cucina si può lavorare risparmiando tempo ed energia.

La gamma di accessori con le diverse funzioni vengono descritti alla pagina seguente.

***Importante!***

– L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato

### 1.2 Frullare, ridurre in purea, mescolare, triturare, tritare o impastare

– In men che non si dica, gli alimenti crudi o cotti vengono sminuzzati, frullati o ridotti in purea. Ideale per preparare velocemente deliziosi succhi di frutta, frappé, milkshake, creme, puree, pappe e passati di verdure. Nella caraffa frullatore è inoltre possibile tritare il ghiaccio
– La lama tritatutto è adatta anche per tritare finemente o grossolanamente erbette fresche e cipolle
– Con carne o pesce, crudo o cotto, si possono preparare gustose terrine, paté o tartare
– Si può tritare il ghiaccio (nella caraffa frullatore) o sminuzzzare il cioccolato

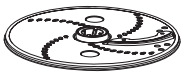
– **Importante:** Non dimenticare mai che un frullatore lavora nello ***spazio di secondi*** e non di minuti. Se resta in azione troppo a lungo, gli ingredienti vengono ridotti in poltiglia. L'apparecchio dà risultati migliori se vengono lavorate solo piccole quantità di alimenti per volta. Tagliare i pezzi grossi in pezzetti più piccoli di ca. 2-3 cm

– Con la lama multifunzione si possono preparare salse per l'insalata o pastelle per crèpe e omelette.
***Nota: la lama multifunzione non si presta per la preparazione della pasta per il pane***

– Anche le paste dense, quale quella degli "spätzli", o le paste più compatte, quali quella per la pizza o per le tagliatelle, sono facili e veloci da preparare con il gancio per impastare

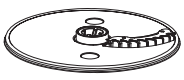
– Il disco emulsionatore si usa per montare panna e uova o emulsionare impasti soffici senza farina

### 1.3 Affettare e grattugiare

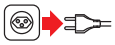


– Nell'imballaggio sono compresi 2 dischi per affettare/grattugiare e un disco per julienne. I dischi per affettare/grattugiare sono utilizzabili da entrambe le parti

– A seconda dell'impiego in un attimo si possono affettare o grattugiare diversi alimenti crudi. Per questo procedimento gli ingredienti vengono inseriti nel tubo alimenti



– Ideale per la preparazione di insalate fresche, cibi a base di frutta, crudità, birchermüesli, torte di mele, gratin di patate, cakes, rösti e soufflé di formaggio



### 1.4 Collocazione

Nella scelta del luogo di collocazione devono essere osservati i seguenti punti:

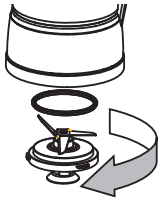
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Posizionare l'apparecchio su una superficie di lavoro asciutta, stabile e piana; non metterlo in funzione direttamente sotto una presa di corrente
- Non posizionare l'apparecchio e il cavo su superfici calde (piastre da cucina, ecc.) o in prossimità di fiamme libere. Rispettare una distanza minima di 50 cm
- Badare che il cavo e l'apparecchio non entrino in contatto con l'acqua né altri liquidi
- Utilizzare l'apparecchio unicamente in locali asciutti e senza prolunga
- Non lasciar penzolare il cavo d'alimentazione (rischio d'inciampare!)
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini

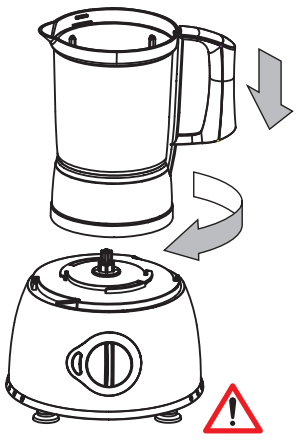


## 2. Funzione frullatore

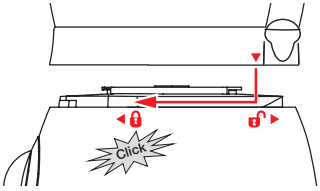
### 2.1 Assemblaggio

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Prima di qualsiasi intervento verificare che la guarnizione in gomma e il blocco lame siano fissati (girare nel senso della freccia)





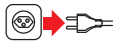
- Mettere la caraffa frullatore sull'asse motore con il manico rivolto all'indietro (la marcatura ▼ sulla caraffa frullatore coincide con il simbolo del lucchetto aperto)




- Girare il manico in senso orario finché la caraffa non scatta in posizione di blocco. Ora il manico è situato di lato e la marcatura ▼ sulla caraffa coincide con il simbolo del lucchetto chiuso

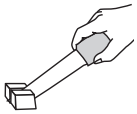
***Nota:***

- L'unità motore è dotata di un interruttore di sicurezza. È perciò possibile avviare il motore solo se la caraffa è posizionata in modo corretto



## 2.2 Riempire la caraffa frullatore

– **Estrarre la spina dalla presa di corrente**



– Tagliare i pezzi troppo grossi in pezzetti più piccoli
– Togliere semi, noccioli e torsoli dalla frutta. Selezionare e togliere i piccioli degli acini di frutta
– Sbucciare le cipolle e tagliarle in quattro o otto pezzi
– Sbucciare l'aglio
– Pelare frutta e verdura (ad es. mele, pomodori, ecc.)
– Togliere pelle e lische al pesce e tagliarlo a cubetti. Badare di metterlo nel frullatore ben freddo
– Frullare **gli ingredienti solidi** in piccole quantità
– Introdurre liquidi fino al massimo 1.5 litri
– Non riempire la caraffa frullatore per più di 2/3 della sua capacità

– Mettere il coperchio e girare in senso orario (scatta in posizione e la linguetta più corta è posizionata sopra il manico).
*Importante:* il coperchio può essere fissato solo in una posizione; se non si chiude, girare di 180 °

*Importante:*
– N**on riempire mai troppo la caraffa frullatore; pericolo di sovraccarico!**
– Non tritare alimenti molto duri, quali ad es. chicchi di caffè, noce moscata, ecc.
– Non tritare le spezie nella caraffa frullatore
– Mettere il coperchio e fare mezzo giro in senso orario (il coperchio deve scattare in posizione)
– Posizionare il bicchiere dosatore

*Note:*
– **Non mettere mai in funzione l'apparecchio a vuoto!**
– Durante il funzionamento, si possono aggiungere ulteriori ingredienti attraverso il foro del coperchio (togliere dapprima il bicchiere dosatore)

## 2.3 Utilizzo

- **Prima di mettere in funzione** l'apparecchio è importante verificare che la spina sia inserita e che la caraffa frullatore e il coperchio siano montati correttamente
- L'apparecchio è pronto all'uso quando **la spina è inserita** (230 V / 50 Hz)

- Selezionare con **l'interruttore rotativo il livello di velocità desiderato:**
  - «**OFF**» spento
  - «**1**» lento
  - «**2**» veloce; in questa posizione si possono tritare i cubetti di ghiaccio
  - «**PULSE**» comando a impulsi (il motore resta in funzione finché l'interruttore non viene rilasciato): tritare brevemente e grossolanamente, affettare e frullare; o sorvegliare con maggiore precisione le funzioni tritare e affettare.
    **Suggerimento**: se degli alimenti leggeri tendono a galleggiare, accendere e spegnere brevemente in maniera consecutiva (max. 1 sec.) l'interruttore (in questo modo gli alimenti vengono «trascinati» verso il basso)
  - «**TURBO**» nella posizione «1» aumenta brevemente la velocità di rotazione. Azionare per alcuni secondi (il motore resta in funzione finché l'interruttore non viene rilasciato)

*Nota:*

- Osservare le «**Tabelle d'utilizzo**» a pagina 28

*Importante!*

- L'interruttore di sicurezza del blocco motore permette il funzionamento unicamente se la caraffa frullatore e il coperchio sono montati e chiusi correttamente

- L'apparecchio è stato ideato solo per ***un utilizzo di breve durata di massimo 3 minuti***. Spegnere poi l'apparecchio e lasciare raffreddare fino a temperatura ambiente

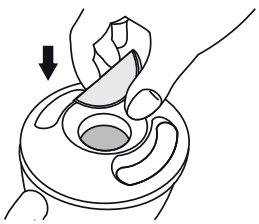
*Suggerimenti:*

- Mettere gli ingredienti solidi (ad es. farina, uova) direttamente nella caraffa frullatore e introdurre liquidi in seguito direttamente attraverso il foro del coperchio
- Non è necessario setacciare gli ingredienti prima della preparazione
- ***Non frullare liquidi bollenti!***
- Durante la preparazione di salse o alimenti semi-liquidi, ***spegnere*** brevemente l'apparecchio e mescolare con una spatola pulendo bene le pareti interne della caraffa frullatore
- Per ricette di bevande alla frutta con prodotti derivati dal latte e ghiaccio (ad es. milkshake, frappé), iniziare con gli ingredienti più liquidi o soffici (livello «**1**»). Aggiungere gli ingredienti più solidi (livello «**2**»). Infine aggiungere il ghiaccio e frullare (posizionare brevemente l'interruttore sulla posizione «**PULSE**»)
- Più lungo è il funzionamento e più fini saranno i risultati
- Se il procedimento avanza troppo lentamente:
  - Posizionare brevemente più volte l'interruttore sulla posizione **«PULSE»**, oppure
  - ***Staccare la spina dalla presa di corrente*** e mescolare gli ingredienti con la spatola, oppure
  - Togliere dalla caraffa frullatore una parte degli ingredienti



*Note importanti!*

- Mai togliere il coperchio con l'apparecchio in funzione (altrimenti gli ingredienti schizzano fuori dalla caraffa)
- ***Attenzione, lame sono molto taglienti***; durante il funzionamento non introdurre mai le dita o qualsiasi oggetto nella caraffa frullatore o attraverso il foro del coperchio (pericolo di lesioni a causa degli elementi rotanti!)
- Togliere la caraffa frullatore unicamente a lame ferme e con la spina staccata
- Osservare i «Suggerimenti per l'uso con caraffa frullatore» a pagina 29



## 2.4 Aggiungere gli ingredienti:

- Gli ingredienti liquidi o solidi possono essere aggiunti alla caraffa **direttamente attraverso il foro del coperchio** (togliere il bicchiere dosatore e far cadere gli ingredienti direttamente sulle lame rotanti)

*Importante!*

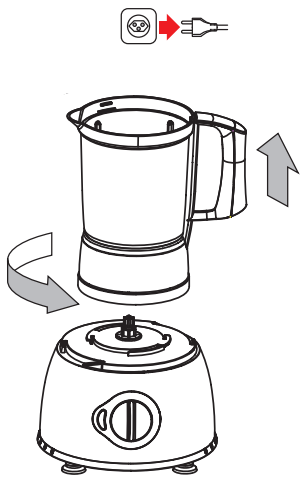
- ***Non mettere mai le mani nel foro (pericolo di lesioni)!***
- ***Non introdurre oggetti solidi quali cucchiai ecc. nel foro del coperchio (pericolo di lesioni)!***
- ***Non frullare liquidi bollenti!***
- ***Non utilizzare mai il frullatore senza coperchio!***

## 2.5 Tritare il ghiaccio:

- E‘ possibile tritare i **cubetti di ghiaccio** unicamente in un bagno d‘acqua, altrimenti girerebbero insieme alle lame . Non mettere mai i cubetti di ghiaccio da soli nella vaschetta, ma accompagnarli sempre con un po‘ d‘acqua (max. 0.6 l o 200 g)
- Ad ogni passaggio, far cadere massimo 6 cubetti di ghiaccio per volta attraverso il foro del coperchio sulla testina di lame funzionante
- Positionare brevemente l’interruttore sulla posizione «**PULSE**»

## 2.6 Dopo aver frullato

- Ottenuti i risultati desiderati, spegnere l‘apparecchio (posizione «**OFF**»)
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**



- **A lame ferme** togliere delicatamente la caraffa frullatore dall’unità motore (osservare il segno ▼)
- **Liberare il coperchio girando in senso antiorario e toglierlo (osservare la marcatura)**
- Svuotare delicatamente gli alimenti frullati
- La caraffa frullatore può essere portata direttamente in tavola

- Con una spatola pulire l‘interno della caraffa frullatore dal resto del frullato

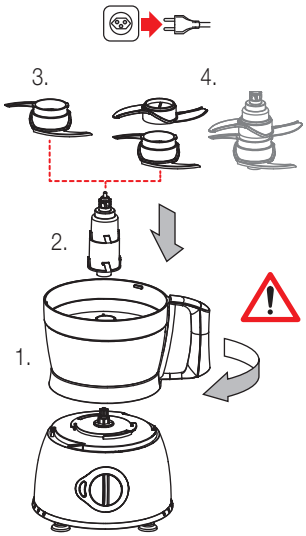
*Importante!*

- Per motivi igienici, pulire sempre l‘apparecchio, la caraffa frullatore e gli accessori **immediatamente dopo l’uso**. Questo impedisce che i residui di alimenti restino incollati alle pareti (vedi «Pulizia» pagina 32)
- Non conservare gli alimenti nella caraffa frullatore
- ***Attenzione, le lame sono taglienti!***

## 3. Funzionamento con la lama multifunzione / gancio per impastare

### 3.1 Assemblaggio

– **Estrarre la spina dalla presa di corrente**




– Mettere la vaschetta da lavoro sull'asse motore con il manico rivolto all'indietro (1.); l'indicazione ▼ sulla vaschetta deve coincidere con il simbolo del lucchetto aperto

– Girare il manico in senso orario finché la vaschetta non scatta in posizione. Il manico è ora rivolto di lato e l'indicazione ▼ coincide con il simbolo del lucchetto chiuso

– Posizionare la lama multifunzione (3.) sull'alberino di rotazione (2). ***Attenzione, lame taglienti! Tenere in mano soltanto la parte in plastica!***

– Per tritare delle quantità importanti di erbe (aneto, prezzemolo), sull'alberino di rotazione può essere posizionato anche il supporto della lama multifunzione (4.)

– Per la preparazione della pasta, utilizzare il gancio per impastare (5.). Come la lama multifunzione, il gancio per impastare deve essere inserito sulla parte inferiore dell'alberino di rotazione.

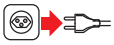
**Importante**: il supporto della lama multifunzione (4.) non può essere usato contemporaneamente, poiché ciò danneggerebbe l'unità di trasmissione!

– Inserire l'alberino di rotazione con le lame multifunzione/gancio per impastare sul blocco motore e nella vaschetta da lavoro.

***Attenzione, lame taglienti! Tenere in mano unicamente la parte in plastica!***

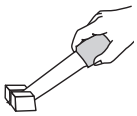
***Nota:***

– L'unità motore è dotata di un interruttore di sicurezza; il motore perciò funziona solo in caso di corretto posizionamento della vaschetta

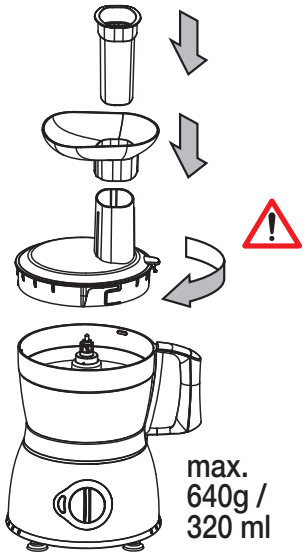


### 3.2 Riempire la vaschetta

– **Estrarre la spina dalla presa di corrente**



– Tagliare i pezzi troppo grossi in pezzi più piccoli
– Togliere semi, noccioli e torsoli dalla frutta. Selezionare e togliere il picciolo dagli acini di frutta
– Sbucciare le cipolle e tagliarle in quattro o otto pezzi
– Sbucciare l'aglio
– Pelare frutta e verdura e tagliare in quattro pezzi (ad es. mele, pomodori, ecc.)
– Tagliare la carne da tritare in cubetti di ca. 2 cm
– Togliere pelle e lische al pesce, quindi tagliare a cubetti. Farlo raffreddare bene prima di metterlo nel frullatore
– Frullare **gli ingredienti solidi** in piccole quantità
– Spezzettare i biscotti e introdurre nel tubo d'inserimento durante il funzionamento
– Introdurre alimenti liquidi fino al massimo «***1 litro***»
– ***Non aggiungere liquidi bollenti!***
– Non riempire la vaschetta per più di 2/3 della capacità
– **Pasta solida:** versare ***max. 640 grammi di farina /320 ml di acqua***; aggiungere liquidi attraverso il tubo d'inserimento (vedi anche pagina 18)
– Per la pasta dei biscotti utilizzare il burro o altri grassi solidi presi direttamente dal frigorifero e tagliati in pezzi di 2 cm

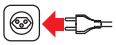



– Mettere il coperchio di sicurezza e girarlo in senso orario finché scatta in posizione. Quando si blocca si deve sentire lo scatto (la linguetta del coperchio deve trovarsi sopra il manico)
– Secondo l'utilizzo inserire l'imbuto d'inserimento sul tubo d'inserimento
– Infilare il pressatore nel tubo alimenti

***Note:***

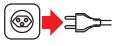
– Il blocco motore è dotato di un interruttore di sicurezza, per cui il motore funziona unicamente se la vaschetta e il coperchio sono montati e chiusi correttamente
– La lama della vaschetta da lavoro ***non è indicata per tritare cubetti di ghiaccio/zucchero, chicchi di caffè, spezie o noce moscata)***
– ***Importante: non riempire mai troppo la vaschetta e non mettere in funzione l'apparecchio a vuoto ; pericolo di sovraccarico!***

### 3.3 Uso



- **Prima di accendere** l'apparecchio badare che la vaschetta di lavoro e il coperchio siano fissati in modo corretto
- L'apparecchio è pronto all'uso **inserendo la spina nella presa di corrente** (230 V/50 Hz)
- **Con l'interruttore selezionare il livello di potenza desiderato**:
  - «**OFF**» spento
  - «**1**» lento
  - «**2**» veloce
  - «**PULSE**» Velocità a impulso (il motore gira finché l'interruttore viene premuto):
    Pressione breve per tritare, affettare e mescolare grossolanamente oppure per controllare la funzione affettare/tritare
  - «**TURBO**» nella posizione «1» aumenta brevemente la velocità di rotazione. Azionare per alcuni secondi (il motore resta in funzione finché l'interruttore non viene rilasciato)

- Se gli alimenti si bloccano:
  - Spegnere l'apparecchio (= posizione «**OFF**» )
  - **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
  - Girare il coperchio in senso antiorario e toglierlo
  - Svuotare il tubo d'inserimento ed eliminare i residui di cibo



*Importante!*

- Il blocco motore è dotato di un interruttore di sicurezza, per cui il motore funziona unicamente se la vaschetta e il coperchio sono montati e chiusi correttamente. Non spegnere/accendere mai l'apparecchio facendo girare la vaschetta da lavoro (surriscaldamento dell'interruttore)
- ***Non utilizzare mai l'apparecchio più a lungo di 1 minuto senza interruzione***; in seguito lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente

- All'accensione dell'apparecchio e durante il funzionamento spingere **delicatamente** gli alimenti con il **pressatore**
  ***IMPORTANTE: esercitare solo una lieve pressione (rischio di danneggiamento del motore e dell'albero motore)!***

- Non togliere mai il coperchio quando l'apparecchio è in funzione
- Attenzione, ***lame taglienti***; non infilare mai le mani o oggetti nel tubo alimenti quando l'apparecchio è in funzione (rischio di lesioni a causa della lama rotante!)
- Togliere la vaschetta da lavoro solo quando il motore è fermo e dopo aver estratto la spina dalla presa di corrente

Italiano

### 3.4 Aggiungere gli ingredienti:

– Gli ingredienti liquidi e solidi possono essere aggiunti nella vaschetta **direttamente attraverso il tubo d'inserimento**

*Importante!*

– ***Non aggiungere mai gli ingredienti a mano; utilizzare sempre il pressatore***
– ***Non spingere mai nel tubo alimenti alcun oggetto, ad es. cucchiai ecc.***

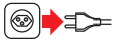
### 3.5 Preparazione della pasta

– Per evitare il sollevamento della polvere della farina, del cacao, ecc. inserire il pressatore nel tubo alimenti
– Mescolare e lavorare sempre la pasta al livello «**1**»
– Non «mescolare eccessivamente» certe miscele di pasta (ad es. con la farina bianca), altrimenti la pasta diventa troppo dura
– ***Non appena ottenuto il risultato desiderato spegnere l'apparecchio. Non utilizzare mai l'apparecchio più a lungo di 1 minuto senza interruzione (si evita così il sovraccarico/surriscaldamento del motore). In seguito lavorare la pasta a mano fino a farla diventare liscia e compatta; ad es. pasta, pizza***
– Se la pasta si incolla alle pareti della vaschetta, spegnere l'apparecchio (posizione «**OFF**»), estrarre la spina dalla presa di corrente, con una spatola togliere la pasta e raschiare le pareti

*Nota:*

– ***La lama multifunzione non è indicata per la preparazione della pasta del pane***

### 3.6 Dopo l'uso



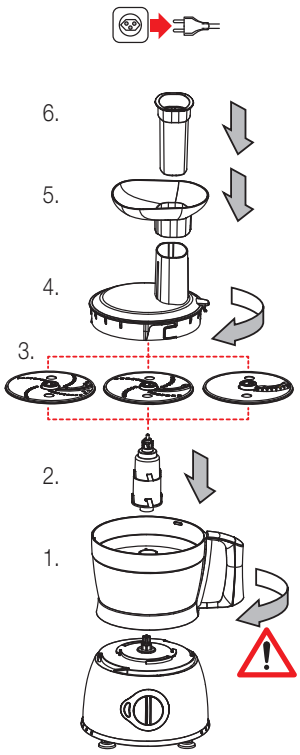
– Spegnere l'apparecchio una volta ottenuto il risultato desiderato (posizione «**OFF**»)
– **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
– **Dopo che il motore si è fermato** togliere il coperchio girandolo in senso antiorario
– Prendere l'alberino ed estrarlo sollevandolo verso l'alto.

***Attenzione, lame taglienti (tenere in mano soltanto la parte in plastica)!***

– Togliere la vaschetta girando in senso antiorario
– Svuotare la vaschetta. Raschiare con una spatola eventuali residui d'impasto rimasto incollato sul fondo o sulle pareti della vaschetta

*Importante!*

– Per motivi igienici pulire ***sempre dopo l'uso*** sia l'apparecchio, che la vaschetta e gli accessori. Questo impedisce che i residui di alimenti restino incollati alle pareti. Eliminare le macchie colorate, ad es. delle carote (vedi «Pulizia» pagina 32)
– Non conservare gli alimenti nella vaschetta da lavoro




## 4. Dischi per affettare e grattugiare

### 4.1 Assemblaggio

– **Estrarre la spina dalla presa di corrente**

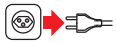
– Orientare il manico all'indietro e mettere la vaschetta da lavoro sul blocco motore (1.); il segno ▼ sulla vaschetta deve coincidere con il simbolo del lucchetto aperto
– Girare il manico in senso orario finché la vaschetta non scatta in posizione. Il manico è ora rivolto di lato e il segno ▼ coincide con il simbolo del lucchetto chiuso

– Inserire l'alberino di rotazione sull'asse motore all'interno della vaschetta da lavoro (2.)
– Tre dischi sono a disposizione:
  – due dischi per affettare e grattugiare combinati (utilizzabili da entrambi i lati; per affettare o grattugiare)
  – un disco per julienne (utilizzabile da un lato)

– Posizionare il disco con il **lato desiderato** (affettare o grattugiare) **verso l'alto** sull'alberino (3) (scatta in posizione).
  ***Attenzione, lame taglienti (tenere i dischi soltanto ai bordi)!***
– Mettere il coperchio di sicurezza e girare in senso orario finché scatta in posizione (4). Quando si blocca si sente lo scatto e la linguetta del coperchio deve trovarsi proprio sopra al manico della vaschetta

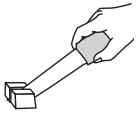
– Secondo l'utilizzo, inserire l'imbuto d'inserimento sul tubo d'inserimento (5.)

***Nota:***
– Il blocco motore è dotato di un interruttore di sicurezza, per cui il motore funziona unicamente se la vaschetta è inserita correttamente e il coperchio è ben chiuso

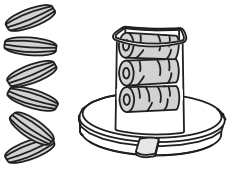


## 4.2 Riempire il tubo d'inserimento

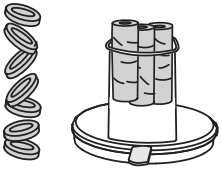
– **Estrarre la spina dalla presa di corrente**



– Tagliare gli alimenti in pezzetti adatti al tubo alimenti
– Introdurre gli ingredienti nel tubo alimenti e appoggiare il pressatore
– Per ottenere dei **risultati omogenei** riempire bene il tubo d'inserimento



– Per **fettine più lunghe** appoggiare i pezzi orizzontalmente (ad es. carote o zucchine)



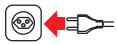
– Per **fettine piccole** appoggiare i pezzi verticalmente (ad es. cetrioli, patate, porri, rafano)

– Tagliare a metà pomodori, mele e limoni prima di metterli nel tubo alimenti
– Il cavolo va tagliato in 4 pezzi. Inserire un pezzo per volta verticalmente
– Togliere il coperchio, mettere la cipolla direttamente nella parte bassa del tubo (in seguito chiudere il coperchio e appoggiarvi il pressatore)
– Per risultati ottimali mettere formaggi semi-duri (ad es. mozzarella) o il cioccolato in frigorifero prima di grattugiarli
– I formaggi duri (ad es. parmigiano) vanno grattugiati a temperatura ambiente

*Note:*
– *IMPORTANTE: esercitare solo una lieve pressione (rischio di danneggiamento del motore e dell'albero motore)*
– Non riempire mai troppo la vaschetta, e non mettere mai in funzione l'apparecchio a vuoto; pericolo di sovraccarico!
– Premere solo leggermente il pressatore!
– *Non spingere mai gli ingredienti a mano o con un cucchiaio; utilizzare sempre il pressatore; pericolo di lesioni!*

## 4.3 Utilizzo

– **Prima di mettere in funzione** l'apparecchio badare che la spina sia inserita e che la vaschetta, il coperchio e l'alberino siano inseriti e fissati correttamente



– L'apparecchio è pronto per l'uso quando **la spina è inserita** (230 V / 50 Hz)

– Tramite **l'interruttore rotativo selezionare il livello di potenza desiderato**:
  – «**OFF**» spento
  – «**1**» lento; per alimenti morbidi come ad ex. cetrioli e pomodori
  – «**2**» veloce; per alimenti più duri come ad es. carote, patate
  – «**PULSE**» comando a impulsi (il motore funziona finché l'interruttore non viene rilasciato): per tritare brevemente e grossolanamente, per tagliare e mescolare o per sorvegliare con maggiore precisione il processo di tritatura
  – «**TURBO**» nella posizione «1» aumenta brevemente la velocità di rotazione. Azionare per alcuni secondi (il motore resta in funzione finché l'interruttore non viene rilasciato)

– All'accensione dell'apparecchio e durante il funzionamento spingere **delicatamente** gli alimenti con il **pressatore**

***IMPORTANTE: esercitare solo una lieve pressione (rischio di danneggiamento dell'alberino di rotazione e del motore)!***

– Osservare le «**Tabelle d'utilizzo**» a pagina 28

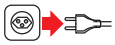
**Suggerimenti:**

– Lavorare alimenti morbidi o friabili unicamente sul livello «**1**»
– Lavorare formaggi semi-duri e cioccolato unicamente sul livello «**2**» e con una pressione debole

max. 1 min.

***Importante!***

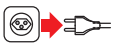
– Il blocco motore è dotato di un interruttore di sicurezza, per cui il motore funziona unicamente se la vaschetta è inserita correttamente e il coperchio è ben chiuso
– Non fare funzionare l'apparecchio per più di 1 minuto senza interruzione; in seguito lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente



– Se gli alimenti dovessero incollarsi alle pareti:
  – **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
  – Girare il coperchio in senso antiorario e toglierlo
  – Svuotare il tubo alimenti ed eliminare i residui di cibo

*Importante!*
– Non togliere mai il coperchio quando l'apparecchio è in funzione
– ***Attenzione, lame taglienti;*** durante il funzionamento non toccare mai il disco né inserire gli alimenti con la mano o con oggetti (pericolo di lesioni a causa degli elementi rotanti!). ***Utilizzare esclusivamente il pressatore!***
– Togliere la vaschetta unicamente all'arresto del motore e con la spina staccata

## 4.4 Dopo l'uso



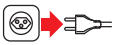
– Ottenuti i risultati desiderati, spegnere l'apparecchio (= posizione «**OFF**»)
– **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
– **All'arresto del motore** togliere dapprima il coperchio girandolo in senso antiorario
– Tenere bene la parte bianca in plastica del disco, sbloccare ed estrarre. ***Attenzione, lame molto taglienti! (Prendere il disco solo dalla parte in plastica)***
– Estrarre l'alberino
– Girare la vaschetta in senso antiorario e toglierla
– Svuotare la vaschetta. Con la spatola pulire l'interno della vaschetta dai residui alimentari

*Importante!*
– Per motivi igienici pulire ***sempre dopo l'uso*** l'apparecchio, la vaschetta e gli accessori. Questo impedisce che i residui alimentari restino incollati alle pareti. Eliminare le macchie colorate, ad es. delle carote (vedi «Pulizia» pagina 32)
– Non conservare alimenti nella vaschetta da lavoro

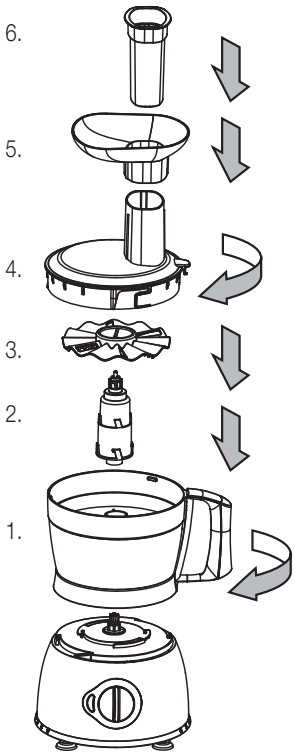
## 5. Funzionamento con disco emulsionatore

– Usare il disco emulsionatore per montare la panna/gli albumi o per preparare impasti soffici all'uovo o per torte. Non usare il disco emulsionatore per impasti più pesanti contenenti burro o margarina e farina, altrimenti si rischia di danneggiare il motore. Per questi impasti «pesanti» usare unicamente il gancio per impastare (vedi «3. Funzione tritatutto / gancio per impastare» a pagina 15)

### 5.1 Assemblaggio



– **Estrarre la spina dalla presa di corrente**




– Mettere la ciotola da lavoro sul blocco motore con il manico rivolto all'indietro (1.); il segno ▼ sulla ciotola deve coincidere con il simbolo del lucchetto aperto
– Girare il manico in senso orario finché la ciotola non scatta in posizione. Il manico è ora rivolto di lato e il segno ▼ coincide con il simbolo del lucchetto chiuso

– Posizionare il disco emulsionatore (3.) sull'alberino di rotazione (2.)
– In seguito inserire il disco emulsionatore (3.) e l'alberino (2.) sul blocco motore
– Aggiungere gli ingredienti
**Suggerimento**: per ottenere dei risultati migliori utilizzare uova a temperatura ambiente. Il disco e il recipiente di lavoro devono essere puliti, altrimenti l'uovo non monterà

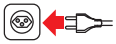
– Posizionare il coperchio di sicurezza e girare in senso orario fino alla battuta d'arresto. Quando si blocca si sente lo scatto (la linguetta del coperchio deve trovarsi esattamente sopra il manico)

***Note:***

– L'unità motore è dotato di un interruttore di sicurezza, per cui il motore funziona unicamente se il recipiente è inserito correttamente e il coperchio è ben chiuso

## 5.2 Utilizzo

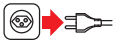
– **Prima di mettere in funzione** l'apparecchio badare che la vaschetta, il coperchio e l'alberino di rotazione siano fissati correttamente



– L'apparecchio è pronto per l'uso quando la spina è inserita (230 V/50 Hz)

– Tramite l'interruttore selezionare il livello di potenza desiderato:
  – «**OFF**» spento
  – «**1**» lento
  – «**2**» veloce
  – «**PULSE**» comando a impulsi (il motore funziona finché l'interruttore non viene rilasciato)
  – «**TURBO**» nella posizione «1» aumenta brevemente la velocità di rotazione. Azionare per alcuni secondi (il motore resta in funzione finché l'interruttore non viene rilasciato):

## 5.3 Dopo l›uso del disco emulsionatore

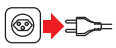


– Una volta ottenuto il risultato desiderato, spegnere l'apparecchio (= posizione «**OFF**»)
– **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
– **All'arresto del motore, togliere il coperchio girando in senso antiorario**
– Rimuovere il disco emulsionatore con l'alberino di rotazione sollevandoli verso l'alto. Staccare il disco dall'alberino di rotazione (girando prima in senso orario ed estrarlo quindi sollevandolo verso l'alto
– Togliere la vaschetta girando in senso antiorario.
– Svuotare la vaschetta. Raschiare con una spatola eventuali residui d'impasto rimasto incollato sul fondo o sulle pareti della vaschetta

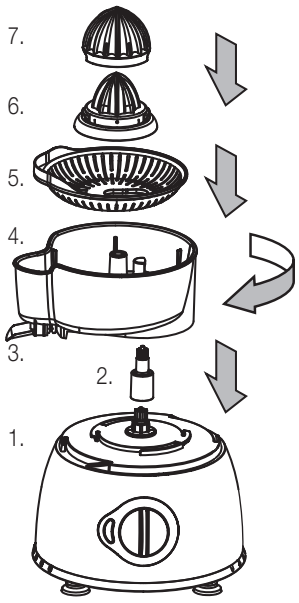
## 6. Funzionamento con spremiagrumi

– Con lo spremiagrumi si possono spremere tutti i tipi di agrumi

### 6.1 Assemblaggio



– **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
– Posizionare l'alberino di rotazione (2.) sul blocco motore
– Orientare il beccuccio di uscita del succo (3.) in avanti e posizionare il raccoglitore di succo (4.) sull'asse motore (1.); il segno ▼ sul raccoglitore di succo deve coincidere con il simbolo del lucchetto aperto
– Girare il raccoglitore di succo in senso orario finché non scatta in posizione di blocco. Il beccuccio di uscita del succo si trova ora sul lato sinistro e il segno ▼ sul contenitore del succo coincide con il simbolo del lucchetto chiuso

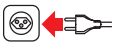



– Posizionare il raccoglitore di polpa (5.) sul raccoglitore di succo (4.)
– Posizionare quindi il cono piccolo sull'albero interno del contenitore. Il cono piccolo è adatto per agrumi di piccole dimensioni come lime
– Per agrumi di dimensioni più grandi, posizionare il cono grande (7.) sul cono piccolo (scatta in posizione)

***Nota:***

– L'unità motore è dotato di un interruttore di sicurezza, per cui il motore funziona unicamente se il raccoglitore di succo è inserito correttamente

### 6.2 Utilizzo



– **Prima di mettere in funzione l'apparecchio badare che** il raccoglitore di succo e il cono siano montati in modo corretto e sicuro
– L'apparecchio è pronto per l'uso quando la spina è inserita (230 V/ 50 Hz)

– Tagliare a metà le arance, i limoni o i pompelmi
– Spingere il beccuccio di uscita del succo (3.) verso l'alto ***per assicurarsi che non versi***!
– Premere la superficie tagliata sul cono di spremitura.
**Importante:** Premere solo leggermente sul cono di spremitura

– **Tramite l'interruttore rotativo avviare la spremitura**:
  – «**OFF**» spento
  – «**1**» lento

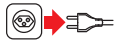
***Importante:*** in modalità spremiagrumi ***utilizzare solo il livello di potenza «1»!*** (***NON utilizzare*** il livello «2», «PULSE» e «TURBO» altrimenti si rischia di sovraccaricare spremiagrumi/trasmissione/motore!)

max. 5 min.

***Nota:***
– Svuotare regolarmente il raccoglitore di polpa, quando si lavorano grandi quantità di frutta
– Accendere lo spremiagrumi solo se le parti sono state montate
– ***Non premere mai il cono di spremitura senza l'agrume*** *(rischio di lesioni)*
– Lo spremiagrumi è stato ideato per un utilizzo di breve durata di massimo ***5 minuti. Spegnere poi l'apparecchio e lasciare raffreddare fino a temperatura***



## 6.3 Dopo l'utilizzo dello spremiagrumi



– Dopo la spremitura, spegnere l'apparecchio (= posizione. «**OFF**»)
– **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
– **Una volta il motore fermo,** passare con un cucchiaino da caffè sul raccoglitore di polpa esercitando una leggera pressione
– Posizionare un bicchiere sotto il beccuccio di uscita del succo
– Spingere il beccuccio verso il basso fino a riempire il bicchiere. Spingere di nuovo il beccuccio verso l'alto (l'uscita del succo si arresta)
– Se l'uscita del succo s'interrompe: spingere il beccuccio 1-2 volte su e giù
– Servire e gustare il succo appena spremuto
– Girare il raccoglitore di succo in senso antiorario e rimuoverlo insieme al raccoglitore di polpa e il/i cono/i di spremitura

***Suggerimento***:
– la pulizia è più semplice se le parti vengono risciacquate/lavate immediatamente dopo l'uso

# 7. Suggerimenti

## 7.1 Suggerimenti per l'utilizzo con lame multifunzione

| Livello | Funzione | Uso |
|---|---|---|
| «**1**» (lento) | mescolare, amalgamare | Preparazione di liquidi, bibite, frutta, minestre |
| «**1**» (lento) | preparare la pasta | Preparazione di pastelle (ad es. per l'omelette o gli «spätzli»), pasta per torte e biscotti o paste compatte (ad es. per pizza e tagliatelle) |
| «**2**» (premere brevemente; veloce) | ridurre in purea | Preprazione di verdura, alimenti per bebè, bevande a base di yogurt e dessert |

## 7.2 Tabella per l'utilizzo con lame multifunzione



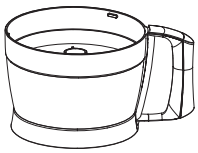
| Alimenti | Quantità max. | Uso | Durata max. |
|---|---|---|---|
| **Carote** | 250 g | Pelare e tagliare a pezzi di 2 cm | 15-20 sec. |
| **Mele** | 250 g | Sbucciare, togliere i torsoli e tagliare in pezzetti di 2 cm | 15-20 sec. |
| **Formaggio** (duro) | 150 g | Tagliare in pezzetti di 2 cm | 15-20 sec. |
| **Uova** (sode) | 6 pz. | Sgusciare e tagliare in 4 pezzi | 15-20 sec. |
| **Carne** (cruda o cotta) | 200 g | Tagliare a pezzi i di 2 cm. La carne cruda impiega più tempo di quella cotta | 20 sec. |
| **Noci** | 150 g | Tagliare o rompere a metà. Per un risultato regolare pulire/raschiare con la spatola le pareti della vaschetta | 10–15 sec. |
| **Cipolle** | 200 g | Sbucciare e tagliare in 4 parti | 10–15 sec. |
| **Prezzemolo** | Poche foglie (senza gambo) | Per un risultato ottimale vaschetta e prezzemolo devono essere asciutti | 10–15 sec. |
| **Patate** (farinose) | 200 g | Cotte e sbucciate. Tagliare in cubetti di 2 cm. Aggiungere un po‘ d'acqua di cottura. | 15–25 sec. |
| **Patate** (farinose) | 200 g | Cotte e sbucciate. Tagliare in cubetti di 2 cm. Aggiungere un po‘ d'acqua di cottura. | 15–25 sec. |
| **Pasta** | 250 g di farina<br>150 ml d‘acqua | Aggiungere l‘uovo (ca. 60 g) | 20 sec. |
| **Pasta dolce** | 360 g di farina, 45 g zucchero a velo, 1 uovo<br>230 ml d‘acqua | Aggiungere l‘uovo (ca. 60 g) | 15 sec. |

### 7.3 Suggerimenti per l'utilizzo con la caraffa frullatore

| Alimenti | Quantità max. | Uso | Durata max. |
|---|---|---|---|
| **Tritare il ghiaccio** | 6 cubetti di ghiaccio e un po' d'acqua | Tritare i cubetti di ghiaccio soltanto con la caraffa frullatore | 15-20 sec. |
| **Salse** | Secondo ricetta | Alimenti tendenti a galleggiare | 1-2 sec. su «**PULSE**», ripetere 2-3 volte l'operazione |

### 7.4 Tabella d'utilizzo con disco emulsionatore

| Alimenti | Quantità max. | Uso | Durata max. |
|---|---|---|---|
| **Panna montata** | 500 ml | Montare la panna; attenzine diventa rapidamente burro! | 15-20 sec. |
| **Albumi** | Utilizzare minimo 3 uova, massimo 8 uova | Albumi montati a neve | 15-20 sec. |



## 7.5 Pasta per pizza

**Ingredienti:**

- 500 g di farina bianca
- ½ cucchiaino da tè di sale
- 30 g di lievito fresco
- ca. 2 dl d'acqua

**Preparazione:**

- Mettere gli ingredienti nella vaschetta da lavoro. Impastare gli ingredienti e lavorare la pasta finché diventa liscia e compatta (livello «**1**») (ev. aggiungere acqua)
- Lasciare lievitare per ca. 2 ore

## 7.6 Tagliatelle

**Ingredienti:**

- 400 g di farina
- 4 uova
- 3 cucchiai da tavola di olio d'oliva
- 5 g di sale

**Preparazione:**

- mettere la farina nella vaschetta da lavoro
- aggiungere le uova, una ad una
- aggiungere l'olio e il sale e impastare il tutto fino ad ottenere una pasta liscia e compatta (livello «**1**»)
- Imballare la pasta nella pellicola alimentare e metterla in frigorifero per ca. 2 ore (la si lavora meglio)

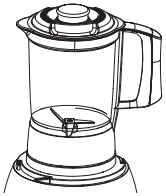
## 7.7 Pasta per omelette

**Ingredienti:**

- 400 g di farina
- 3–4 uova
- 1 presa di sale ed ev. 1 di zucchero
- ca. 4 dl d'acqua

**Preparazione:**

- Mescolare bene la farina con le uova nella vaschetta. Aggiungere poco a poco l'acqua e il sale (ev. lo zucchero). Aggiungere acqua soltanto fino ad ottenere un pastella semiliquida (livello «**1**»)
- Lasciar riposare un po' la pasta. Se necessario diluirla ancora un po' prima della preparazione



## 7.8 Pesto con feta e basilico

**Ingredienti:**

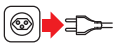
- 5 dl di olio d'oliva
- 1 dl succo di limone
- 200 g feta (conferisce un gusto più raffinato rispetto ad es. al parmigiano)
- 100 g di noci (pinoli o noci)
- 4 ciuffi di basilico
- 1 aglio

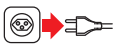
**Preparazione:**

- Tagliare la feta a pezzi grandi come cubetti di ghiaccio
- Lavare il basilico e strappare le foglie dai ciuffi
- Pelare lo spicchio d'aglio
- Mettere nel frullatore dapprima l'olio, quindi gli altri ingredienti. Rimettere il coperchio col misurino
- Girare più volte consecutive l'interruttore per 1-2 secondi su «**PULSE**» (= comando a impulsi). In questo modo gli ingredienti più leggeri , come il basilico, vengono «trascinati» in basso e meglio tritati
- Continuare in seguito per alcuni secondi sul livello «2», finché gli ingredienti saranno ben tritati e miscelati
- Aggiustare di sale e pepe e servire

**Suggerimenti:**

- Se gli ingredienti più leggeri vengono a galla girare sempre l'interruttore per 1-2 secondi su «**PULSE**» (= comando a impulsi)







## Apparecchio di base/unità motore

- Prima di ogni pulizia, spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa di corrente
- **Non immergere mai nell'acqua, né lavare sotto l'acqua corrente il blocco motore**

- Non utilizzare detersivi corrosivi né oggetti per la pulizia abrasivi
- Pulire l'apparecchio con un panno morbido leggermente umido, quindi lasciar asciugare. Nel pulire evitare di inumidire la spina

## Caraffa frullatore/vaschetta

- In caso di **sporco leggero** (dopo aver frullato sostanze liquide) versare un po' di acqua tiepida (ca. 500 ml) e di detersivo nella caraffa frullatore o la vaschetta ancora montati sull'apparecchio. **Mettere il coperchio e il bicchiere dosatore**
- Mettere in funzione l'apparecchio per alcuni secondi (girare l'interruttore su «**PULSE**»). Ripetere il risciacquo 3 o 4 volte
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Risciacquare bene vaschetta e coperchio e asciugare con cura. **Non mettere le parti nella lavastoviglie** (le parti trasparenti in plastica si crepano)
- Il blocco lame della brocca frullatore si staccano dalla base e si possono rimuovere (girare le due impugnature sul lato posteriore in senso orario). **Le lame sono molto taglienti!** Nel ricollocarlo, prestare attenzione che la guarnizione in gomma sia posizionata correttamente

## Accessori / Utensili di lavoro

- Lavare tutti gli elementi con acqua calda e un detersivo per i piatti, quindi asciugarli con cura

***Suggerimento:***

- quando si grattugiano le carote, può formarsi una pellicola arancione. Versare alcune gocce di olio alimentare su della carta per uso domestico e rimuoverla. Quindi lavare con acqua e detersivo

Importante:

- ***NON mettere le parti trasparenti in plastica in lavastoviglie***, altrimenti diventano opache e si crepano.
- ***NON mettere le parti in acciaio inox in lavastoviglie***, poiché potrebbero arrugginire
- ***Attenzione, lame e dischi taglienti!***

# Custodia / Manutenzione

## Custodia

- In caso di mancato uso, spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa di corrente. Riavvolgere il cavo nella parte inferiore dell'apparecchio
- I tre dischi e le lame possono essere riposti nella vaschetta di lavoro
- Conservare il Food Processor in un luogo asciutto e privo di polvere, fuori dalla portata dei bambini. In caso di mancato uso per un lungo periodo proteggere l'apparecchio da polvere, sporcizia e umidità. E' consigliabile conservarlo nell'imballaggio originale

*Importante:*

- **per non sollecitare inutilmente la chiusura di sicurezza il coperchio non deve essere chiuso completamente (non girare il coperchio fino alla battuta d'arresto)!**

## Manutenzione

- Il Food Processor non necessita di alcuna manutenzione. Non deve essere lubrificato né oliato. Controllare regolarmente che il cavo e la spina non siano danneggiati



# Guasti

- Il blocco motore è dotato di un interruttore di sicurezza, per cui il motore funziona unicamente se la vaschetta e il coperchio sono montati e chiusi correttamente. Non spegnere mai l'apparecchio girando il coperchio, altrimenti si danneggia

- Le riparazioni dell'apparecchio devono essere eseguite solo presso MIGROS-Service. Le riparazioni effettuate da personale non specializzato, possono essere fonte di pericolo per l'utente

- In caso di riparazioni non effettuate a regola d'arte non viene assunta alcuna responsabilità per eventuali danni; decade inoltre il diritto alla garanzia

## Smaltimento

- Consegnare gratuitamente gli apparecchi non più in uso presso un punto vendita per permettere uno smaltimento adeguato
- Smaltire immediatamente gli apparecchi con un guasto pericoloso e assicurarsi che non possano più essere utilizzati
- Non gettare gli apparecchi tra i rifiuti domestici (tutela dell'ambiente!)



## Dati tecnici

| | | |
|---|---|---|
| Tensione nominale | | 230 Volt / 50 Hz |
| Potenza nominale | | 1000 watt |
| Comando | | 2 livelli e comando a impulsi e turbo |
| Misure | – compresa la vaschetta | ca. 230 x 400 mm (ø x A) |
| Lunghezza cavo | | ca. 1 m |
| Peso base | | ca. 2 kg |
| Materiali | – Apparecchio di base (corpo)<br>– Vaschetta/coperchio<br>– Caraffa frullatore<br>– Lame<br>– Dischi | plastica ABS<br>plastica SAN<br>vetro/plastica<br>acciaio inox<br>acciaio inox |
| Durata di utilizzo (in seguito spegnere l'apparecchio e lasciare raffreddare fino a temperatura ambiente) | – Frullatore<br>– Gancio per impastare<br>– Dischi<br>– Spremiagrumi | 1 min.<br>1 min.<br>3 min.<br>5 min. |
| Deparassitato | | secondo le norme UE |
| Approvato da | | CE |
| M-garanzia | | 2 anni |

Con riserva di modifiche di costruzione e di esecuzione dell'apparecchio dovute al progresso tecnico.

MIGROS

FEDERAZIONE DELLE COOPERATIVE MIGROS, CH-8031 Zurigo

# Garantie I Garantie I Garanzia

**M-Garantie 2 Jahre**
**M-garantie 2 ans**
**M-garanzia 2 anni**

Die MIGROS übernimmt während zwei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes I Die MIGROS kann die Garantieleistung wahlweise durch kostenlose Reparatur, gleichwertigen Ersatz oder durch Rückerstattung des Kaufpreises erbringen I Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen I Nicht unter die Garantie fallen normale Abnützung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind I Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen I Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren I Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.

MIGROS garantit, pour la durée de deux ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts I MIGROS peut choisir la modalité d'exécution de la prestation de garantie entre la réparation gratuite, le remplacement par un produit équivalent ou le remboursement du prix payé I Toutes les autres prétentions sont exclues I La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par l'acheteur ou un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures I La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS I Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture) I Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

La MIGROS si assume per due anni, a partire dalla data d'acquisto, la garanzia per il funzionamento efficiente e l'assenza di difetti dell'oggetto in suo possesso I La MIGROS può scegliere se eseguire la prestazione di garanzia attraverso la riparazione gratuita, la sostituzione del prodotto con uno di uguale valore o il rimborso del prezzo d'acquisto dello stesso. Ogni altra pretesa è esclusa I Non sono compresi nella garanzia i guasti dovuti a normale usura, uso inadeguato o danni provocati dal proprietario o da terze persone, oppure derivanti da cause esterne I L'obbligo di garanzia è valido soltanto all'esplicita condizione, che si ricorra unicamente al servizio dopo vendita MIGROS o ai servizi autorizzati I Per favore conservi il certificato di garanzia oppure il giustificativo d'acquisto (scontrino, fattura) I Con la sua perdita si estingue ogni diritto di garanzia.

© boeliner.ch

**MIGROS Service**

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

Les articles nécessitant un service d'entretien ou une réparation sont repris à chaque point de vente.

Gli articoli che necessitano un servizio manutenzione o una riparazione possono essere depositati in ogni punto vendita.

**M-INFOLINE**
**0848 84 0848**
**www.migros.ch**

Haben Sie weitere Fragen? Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr. 0848 84 0848:

Montag bis Freitag 08.00 – 18.30 Uhr; Samstag 08.30 – 17.30

(8 Rp./Min. 08.00 – 17.00 Uhr, 4 Rp./Min von 17.00 – 18.30 Uhr und Samstag).

www.migros.ch/kontakt

Vous avez des questions? M-Infoline est là pour vous aider: 0848 84 0848 du lundi au vendredi de 8h à 18h30, samedi de 8h30 à 17h30

(8 cts/min. de 8 h à 17 h, 4 cts/min. de 17 h à 18 h 30 et samedi).

www.migros.ch/contact

Avete altre domande? M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni: 0848 84 0848 dal lunedì al venerdì dalle 08.00 alle 18.30 e il sabato dalle 08.30 alle 17.30

(8 cent./min. dalle 8.00 alle 17.00, 4 cent./min. dalle 17.00 alle 18.30 e sabato).

www.migros.ch/contatto

Art. 7174.364 I Änderungen vorbehalten I Sous réserve de modifications I Con riserva di modifiche I V02/11/14

7174.171--Mondial-Food Prozessor -I--DH-02--SW.indd 37 19.03.13 / KW 12 00:36